

サケマルシェ
ペアリングワークショップ
2021

石川の地酒と美食の祭典

林檎とわかば

松波酒造 (能登町)

御祖酒造 (羽咋市)

宮本酒造店 (能美市)

白藤酒造店 (輪島市)



オードブル かぼちゃピューレ フォアグラ ソースベリゲー

夢醸 純米酒 石川門 山麩仕込生貯原酒 (宮本酒造店)

濃厚なフォアグラとトリュフのソース、焦がしたバターのコクと風味に、酒米「石川門」を使用した山麩仕込みでもスッキリと飲みやすく吟醸感のある「夢醸」をペアリング。かぼちゃのほのかな甘みが旨味を引き立てる。



近江牛すき焼き風 オータムトリュフ添え

大江山 純米大吟醸 百万石乃白 (松波酒造)

近江牛の旨みをギュッと凝縮して薫り高いオータムトリュフを惜しみなく乗せた、まさにゴージャスな一皿。ふくよかな香りと味わいの「大江山」純米大吟醸をあわせることで、さらにゴージャスな味わいを演出。



フランス産鴨 マグレカナルのロースト 赤ワインソース

遊穂 生酏純米 百万石乃白 (御祖酒造)

甘い脂とほのかにフォアグラの香りを感じる希少なマグレカナルに、スペインのワインコンクールで金賞を受賞した「遊穂」の生酏純米をペアリング。ローストしたスイスチャードや五郎島金時が良いアクセント。



チョコレートのタルト 竹炭のバニラソース ブラックベリーと梨のソルベ

奥能登の白菊 貴醸酒 (白藤酒造店)

『林檎とわかば』のデザートスペシャルティと貴醸酒のペアリング。キャラメリゼしたピスタチオが入ったチョコレートタルトと貴醸酒が口の中で芳醇なマリナーージュを醸し出す。幾重にも重なり合う甘味を堪能できる。

4歳の日本酒ペアリングコース

キクタ・カルテット♪コース 17,000円(税込)

料理8品×日本酒8種類各1杯

※写真はイメージです。当日の料理とは異なります。※当日の仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。※ご提供するメニューはペアリングによる各店ごとの特別メニューのため、食物アレルギーに対応した内容ではございません。ご理解の上、ご注文くださいませ。